



# Vezelkoren 25 % MZ 25 kg

**Artikel NR:** 300-2025  
**Artikel NR Beko:** 9029133



## Receptuur

---

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| Vezelkoren:                                              | 2,5 kg    |
| Volkorenmeel:                                            | 7,5 kg    |
| Water:                                                   | 7,2-7,4 l |
| Gist:                                                    | 200 gr    |
| Deze mix bevat 1,5% zout                                 |           |
| Eventueel 2% licht actieve of passieve vetstof toevoegen |           |

## Verwerking

---

|                  |                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------|
| Spiraalkneder:   | 3 - 5' eerste versnelling<br>8 - 10' tweede versnelling |
| Deegtemperatuur: | 26-27°C                                                 |

## Kneden

---

Voorrijs van 10'  
Afwegen, opbollen  
Tussenrijs 40'  
Opbollen of opmaken.  
Eindrijs □ 50 minuten.

## Afbakken

---

230°C naar 220°C gedurende 35-40'  
Stoom geven